GB



USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR PRESSURE COOKERS WITH LEVER HANDLES



CE CONFORMITY DECLARATION

Inoxriv company states under its own responsibility that its pressure cooker mod. 03200 – EN 12778 -1, Capacity 3.5 – 5 – 7 – 9 litres conforms to the essential safety requirements according to the European directive 97/23/CE related to pressure equipments and to the norm UNI EN-12778.

Procedure of conformity evaluation: Form B; Category III.
Certificate N° CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA
Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

Company with certified quality system

UNI EN ISO 9001: 2008

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25060 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

IMPORTANT PRECAUTIONS

1) **CAREFULLY READ ALL THE INSTRUCTIONS**
2) Make sure that the children do not get close to the pot during its working.
3) This device cooks under pressure: an improper use can cause burns. Before heating the pot check that it is correctly closed.
4) Never use the pot without water to avoid great damages; the minimum water quantity is 25 cl.
5) **Do not fill the pot more than 2/3 of its capacity: respect the marking level printed on the pot. When you cook any food that is bound to increase its volume or create scum during the cooking, or with leaves , like rice, dried legumes, spinach, salad, etc., do not overpass 1/3 of the pot capacity**
6) **Before any use, check that the functioning valve is not obstructed and that the safety devices are correctly assembled. Read the "Usage instructions".**
7) Do not make any intervention on the safety devices, but those indicated in the present leaflet.
8) Use only Inoxriv spare parts, conform to each correct model. Do not use pot's bodies with lid's models which are not listed as compatible.
9) Do not force in any possible way the opening of the pot. Make sure that there is no pressure inside the pot.
10) Exclusively use the heating sources which are indicated on the pot and on the box. When you use a gas stove, make sure that the fire do not overpass the base of the pot. In case you might need to use an electrical plate, do choose one with a similar or smaller diameter with respect to the bottom of the pot.
11) After the cooking of meats with a skin (i.e. ox tongue) that can swell out because of the pressure, do not pierce it while the skin is swollen to avoid burns.
12) At the cooking's end of thick foods and before opening the lid, it is necessary to slightly shake the lid to avoid the foods spill.
13) Do not cook foods wrapped up in cloth, paper or plastic envelopes.
14) Never use the pot to fry with oil under pressure.
15) Never destine the pot to different uses, but those for which it is made and do carefully follow all the relative instructions. Otherwise the manufacturer cannot consider himself responsible for any eventual damage arising from improper use.
16) Handle the pot with the maximum care avoiding to come in contact with any heated surfaces. Do always use handles and knobs. The use of pot holders is always advisable.
17) Do not put the pressure cooker inside a heated oven.
18) **KEEP THIS INTRUCTIONS LEAFLET**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Nominal capacity (available models): 3,5 / 5 / 7 / 9 lt.
Functioning pressure: 0.55 bar / 55 Kpa 111.7 °C
The pot is provided with the following devices:

- Functioning weight valve which is working under pressure (ill. 2)
- Lever locking valve (**red piston**) with the task of avoiding the opening of the pot starting from a minimum value of internal pressure. This device, which is easily visible, has also the role of pressure indicator (ill. 1)
- Safety valve (rubber washer) that in case of a wrong functioning drains the surplus of pressure granting the maximum safeness (ill. 3).

The materials used and the accurate finishing manufactures grant the maximum safeness from the hygienic point of view in accordance to the European directive 89/109/CEE.

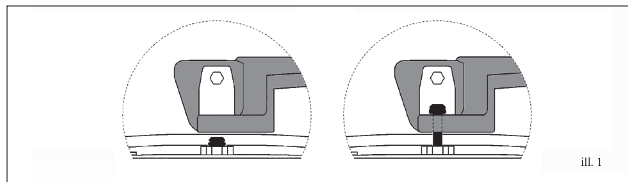
USAGE INSTRUCTIONS

INTRODUCTORY OPERATIONS / WASHING

After having removed the pot from its packing check that it has not been damaged during the transport: in case of any doubt do not use it and get in touch with the dealer.
Before using the pot for its first time, wash it accurately, remembering not to wash the lid in the washing-machine, but under running water. To wash the functioning valve unscrew the moving part turning it anticlockwise and raising it till it comes out of its stand which is fixed to the lid (ill. 2).
Use only standard dishwashing detergents; follow this washing procedure also after each single use of the pressure cooker.

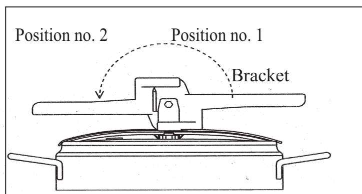
OPENING AND CLOSING OF THE POT

Before opening the pot check that the red piston is in the "lower" position (ill. 1)



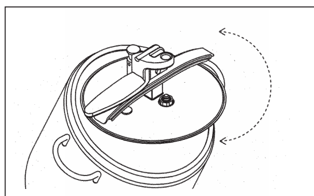
Red piston in the lower position
OPEN!

Red piston in the higher position
DO NOT OPEN!



Raise the lever in order to bring it from position no. 1 to position no. 2 thus completely easing off the lid (see illustration on the side).

Lean the lid on one side and remove it from the body of the pot (see illustration on the side).



To close the pot, keep the lever in the opening position no. 2 and insert the lid inside the pot keeping it inclined. At this point put the bracket to the pot's edge and turn the lever of 180° so as to reach position no. 1.

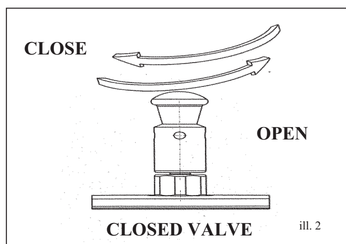
OPENING OF THE FUNCTIONING VALVE

To drain the pressure at the end of the cooking, remove the pot from the heat source, let it get colder and raise the moving part of the valve turning it anticlockwise until it remains completely raised. Do not try to further turn it.

Do only touch the plastic part to avoid any burns. (Ill. 2)

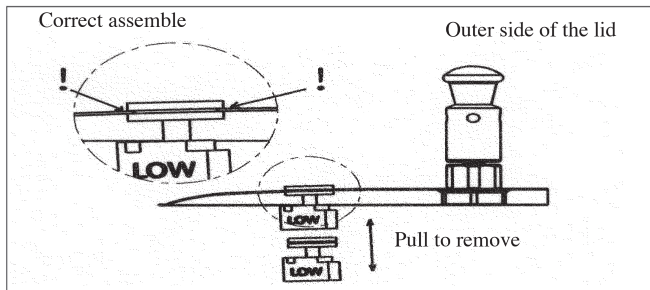
To disassemble the valve for its washing, unscrew it completely.

To assemble it, repeat the previous procedures in the opposite order



ill. 2

SAFETY VALVE (RUBBER WASHER)



COOKING

Do not fill the pot more than 2/3 of its capacity: respect the marking level printed on the pot. When you cook any food that is bound to increase its volume or create scum during the cooking, or with leaves , like rice, dried legumes, spinach, salad, etc., do not overpass 1/3 of the pot capacity

After having checked that the functioning valve has no obstructed holes and that it freely runs along its stand, close the lid and put the pressure cooker on the heating source, making sure that it stands steady.

Use only a proper heating source.

Check then that the red locking piston of the lever is completely lowered (ill. 1).

Start the cooking with a strong fire.

When the pressure starts growing inside the pot the red locking piston of the lever stands up and prevent the accidental opening of the lid; the red piston is visible and it clearly shows the pressure presence. For a few seconds, from immediately before the piston starts raising up until it reaches its functioning position, from its stand some air and water may come out: this is not a sign of bad functioning.

As soon as the pressure overpass its functioning level, the functioning valve opens to drain the surplus of steam: at this point reduce the fire to the minimum, so as to keep the functioning valve as steady as possible.

The cooking time is to be counted from the first intervention on the functioning valve.

If during the cooking the safety valve (rubber washer) should start working, immediately stop the cooking.

A the end of the cooking, turn off the fire or remove the pot from it in case you are using an electrical plate.
Let the pot to get cold and completely drain the steam opening the functioning valve (see ill. 2).
To obtain a faster drainage it is possible to cool down the lid with a light jet of cold water. Do not completely immerge the pot into cold water.
The complete drainage of the pressure is highlighted by the lowering of the red locking piston of the lever: at this point it is possible to open the lid without any problem.

In case of a bad functioning of the pot it is necessary to check:

- **that the lid is correctly closed;**
- **that the safety valve (rubber washer) is integral and correctly assembled in the proper place, so that the hollow is blocked along the whole circumference of the hole in the lid (see ill. 3). The surface of the rubber washer with the "inoxriv" writing must be turned towards the outer side of the lid. If the safety valve do works, it must then be repositioned in its correct place after having cooled down the pot and having checked its integrity;**
- **that the red locking piston of the lever runs freely in its place;**
- **that the seal assembled around the edge of the pots' body is integral and in good conditions;**
- **that the functioning valve is not obstructed and that it runs freely along its stand.**

In case those controls cannot proof themselves enough, do not use the pot and get in touch with the dealer.

CLEANING, PRESERVATION AND MAINTENANCE

Do wash the pot after each single usage. It is advisable to immediately dry it and to replace it opened to prevent the formation of smells.
We recommend the periodic change of the following parts:

- Seal: each 5 years approx.;
- Locking device of the lever: each 5 years approx.;
- Safety valve (rubber washer): each 2 years.

COOKING TIMES

After the valve whistling

THE QUANTITY OF FOOD MUST BE REDUCED ACCORDING TO THE MAX FILLING LEVEL OF EACH SIZE OF POT.
WHEN YOU COOK ANY FOOD THAT IS BOUND TO INCREASE ITS VOLUME OR CREATE SCUM DURING THE COOKING, OR WITH LEAVES , LIKE RICE, DRIED LEGUMES, SPINACH, SALAD, ETC., DO NOT OVERPASS 1/3 OF THE POT CAPACITY

Boiled	**Weight**	**Water**	**Time**
Veal	1/2kg	1 litre	30-35 min.
Beef	1/2kg	1 litre	40-45 min.
Chicken	1/2kg	1 litre	20-25 min.
Pork	1/2kg	1 litre	20-22 min.

Stews	**Weight**	**Water**	**Time**
Chicken	1/2kg	1/2 glass	20-25 min.
Lamb	1/2kg	1/2 glass	20-25 min.
Veal	1/2kg	1/2 glass	30-35 min.
Beef	1/2kg	1/2 glass	50 min.

Roasts	**Weight**	**Water**	**Time**
Veal	1/2kg	1/2 glass	20-25 min.
Beef	1/2kg	1/2 glass	30-35 min.
Chicken	1/2kg	1/2 glass	15 min.
Pork	1/2kg	1/2 glass	15 min.
Lamb	1/2kg	1/2 glass	15-20 min.

Vegetable soups from 20 to 45 minutes depending on the cooking time of the vegetable with the longer time.

Fresh vegetables	**Weight**	**Water**	**Time**
Asparagus	1 kg	1+1/2 glass	4-5 min.
Beetroot	1 kg	1+1/2 glass	18-20 min.
Broccoli	1 kg	1 glass	10 min.
Artichokes	1 kg	1+1/2 glass	13-15 min.
Carrots	1 kg	1+1/2glass	5-6 min.
Cabbage	1 kg	1+1/2 glass	10-12 min.
Chicory	1 kg	1 glass	4-5 min.
Onions	1 kg	1+1/2 glass	8-10 min.
French beans	1 kg	1 glass	4/5 min.
Potatoes	1 kg	1+1/2 glass	12/14 min.
Green peas	1 kg	1 glass	3-4 min.

Tomatoes	1 kg	1/2 glass	3-4 min.
Spinaches	1 kg	1 glass	3-4 min.
Pumpkin	1 kg	1+1/2 glass	5-6 min.
Small pumpkins	1 kg	1 glass	3-4 min.

Dried legumes already put into some water for 12 hours

	Weight	**Water**	**Time**
Chick-peas, Beans, Broad beans	1/2 kg	3 glasses	40-50 min.
Lentils	300 gr.	3 glasses	20-30 min.

Fresh fruits	**Weight**	**Water**	**Time**
Apricots	½ kg	1 glass	3 min.
Peaches	½ kg	½ glass	2 min.
Apples	½ kg	1 glass	4-6 min.
Pears	½ kg	½ glass	3-4 min.

H



KUKTAFAZÉK
HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS



CE CONFORMITY DECLARATION
Az Inoxriv Rt. felelőssége teljes tudatában kijelenti, hogy a 03200-en 12778-1, Capacity 3,5 – 5 – 7 – 9 litres típusú kuktafazék megfelel a nyomás alatt működő berendezések biztonságos használatára vonatkozó 97/23/CE szabványban foglaltaknak + norm UNI EN-12778

Procedure of conformity evaluation: Form B; Category III.
Certificate N°CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA
Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

Company with certified quality system

UNI EN ISO 9001: 2008

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25060 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

<u>FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK!</u>

1. **OLVASSA EL FIGYELMESEN AZ ÖSSZES UTASÍTÁST!**
2. Győződjön meg arról, hogy gyermek nincs a közelben, a kukta használata közben.
3. Ez a fazék nyomás alatt főz, nem megfelelő használat esetén égést okozhat. Mielőtt felmelegíti az edényt, győződjön meg arról, hogy a fazekat gondosan lezárta.
4. Nem szabad a fazekat üresen tűzre tenni, mert károsodhat az edény. A minimális folyadék mennyiség: 25 cl.
5. **Ne töltse a fazekat űrtartalmának 2/3 részénél tovább. Az edény belsejében ez a szint jelölve van. Amennyiben olyan ételeket készítünk melyek főzés közben térfogatukat növelik, vagy habot képeznek, (pl rizs, szárított zöldségek, saláta, spenót) a fazék űrtartalmának csak 1/3 része használható.**
6. **Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep nincs eltömődve.**
7. Ne alkalmazzon a mellékelt használati utasításban szereplő biztonsági előírásokon kívül egyebet.
8. Csak a kuktafazék típusának megfelelő, Inoxriv gyártmányú alkatrészeket használjon.
9. Ne erőltesse a fazék kinyitását ellenőrizze, hogy a fazék belsejében nincs nyomás.
10. A fazekat kizárólag a fazékon, illetve a csomagoláson ajánlott hőforráson használja. Amennyiben gázlángon főz, ügyeljen arra, hogy a láng ne nyaldossa a fazék oldalát. Ha villanytűzhelyen főz, a fazék aljával azonos átmérőjű, vagy annál kisebb lapon tegye.
11. Bőrös húsok főzése esetén vigyázzon arra, hogy a húst ne szúrja meg, mert a felszabaduló gőz égési sérülést okozhat.
12. A főzés befejeztével, mielőtt a fazekat kinyitná, könnyedén rázza meg azt, hogy elkerülje az étel esetleges kifröccsenését.
13. Becsomagolt ételeket soha ne főzzön a kuktában.
14. Nem szabad a fazékban nyomás alatt olajban sütni.
15. Ne használja másra a fazekat, mint amire tervezték, szigorúan tartsa be a használati utasításokat. Ellenkező esetben a gyártó nem vállal felelősséget, a nem megfelelő használatból eredő balesetekért.
16. Használja maximális figyelemmel a fazekat, soha ne érintse puszta kézzel a forró felületet.
17. Soha ne tegye sütőbe a kuktafazekat.
18. **ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!**

JELLEMZŐ ADATOK

Névleges űrtartalom (rendelkezésre álló méretek): 3,5 / 5 / 7/ 9 liter
Üzemi nyomás: 0,55 bar / 55 Kpa 111,7 C
A kukta a következő felszerelésekkel van ellátva:
- súlyszelep, mely nyomás alatt működik (2. ábra)
- nyitókar rögzítő szelep (piros színű), mely magakadályozza a kuktafedél levételét minimális belső nyomás esetén is. E szelep segítségével jól látható a fazékban lévő nyomás mértéke. (1. ábra)
- biztonsági (gumi) szelep, mely a maximális biztonságot garantálja. (3. ábra)
A gyártás során felhasznált anyagok és a körültekintő megmunkálás garantálják a maximális biztonságot, melyet a 89/109/CEE szabvány előír.

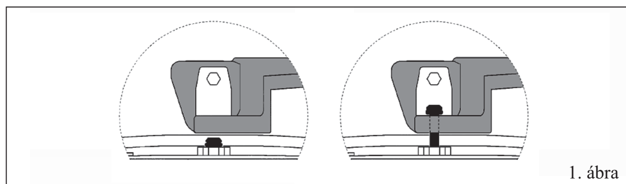
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE, A FAZÉK TISZTÁNTARTÁSA

Miután kicsomagolta a fazekat, ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült e meg, amennyiben igen, forduljon a kereskedőhöz.
Mielőtt használatba veszi, gondosan mosogassa el, ügyeljen arra, hogy a kuktafedőt mosogatógépbe tenni nem szabad, csak folyóvízzel tisztítani.
A súlyszelepet az óra járásával ellenkező irányba forgatással és függőleges irányba történő elmozdításával tisztítsa (2. ábra).
Ne használjon agresszív mosogatószert! Minden használat után a fent leírt módon járjon el.

A FAZÉK NYITÁSA ÉS ZÁRÁSA

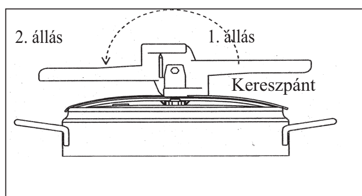
A kuktát csak a piros dugattyú „alacsony” állása esetén lehet kinyitni (1. ábra).



1. ábra

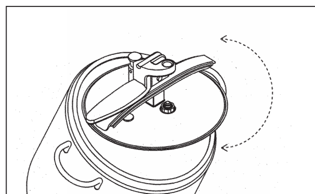
ALCSONY ÁLLÁSÚ PIROS DUGATTYÚ NYITHATÓ

MAGAS ÁLLÁSÚ PIROS DUGATTYÚ NEM SZABAD KINYITNI



Húzza fel a kuktafedőn a fogantyút az ábra szerint az **1** állásból a **2** állásba. (Lásd a baloldali ábrát)

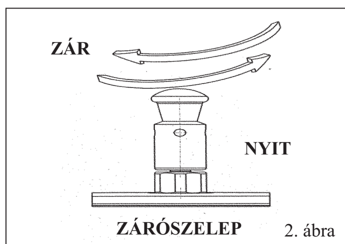
Az ilyen módon meglazított fedőt fordítsa el és emelje ki a fazékból (Lásd a jobboldali ábrát)



Ahhoz, hogy lezárja a kuktafazekat, helyezze vissza a fedőt 2. állásba, majd a keresztpántot a fazék peremére helyezve fordítsa el a fogantyút 180° fokkal 1.helyzet.

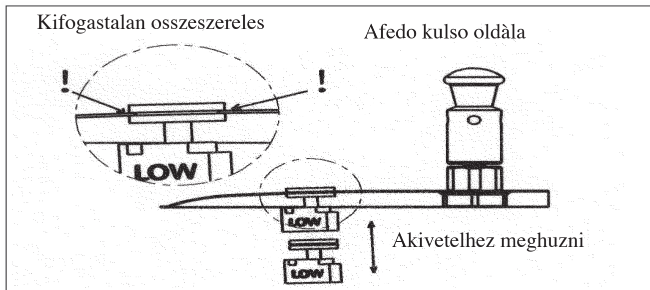
SÚLYSZELEP KINYITÁSA

A főzés befejeztével a nyomáskiegyenlítés érdekében a fazekat vegye le tűzhelyről, hagyja hűlni és a szelepet emelje meg és forgassa el az óra járásával ellentétes irányba, ütközésig.
Csak a szelep műanyag részét érintse (2. ábra)
Mosogatáshoz a szelepet teljesen le kell csavarni, ezt követően pedig vissza kell csavarni.



2. ábra

BIZTONSÁGI SZELEP (GUMI)



FŐZÉS

Ne töltse a fazekat űrtartalmának 2/3 részénél tovább. Az edény belsejében ez a szint jelölve van. Amennyiben olyan ételeket készítünk melyek főzés közben térfogatukat növelik, vagy habot képeznek, (pl rizs, szárított zöldségek, saláta, spenót) a fazék űrtartalmának csak 1/3 része használható.

Miután meggyőződött róla, hogy a súlyszelep nincs eltömődve, és szabadon mozog, zárja be a kuktafazekat és helyezze a hőforrásra (tűzhelyre).
Csak erre alkalmas hőforrást alkalmazzon!
Ellenőrizze, hogy a piros színű dugattyú alapállapotban van (1. ábra)

A főzést nagy hőfokon kezdje. Amikor a fazékban nyomás keletkezik, a piros dugattyú felemelkedik és így megakadályozza, hogy a fedőt a kuktáról levegyük. A piros dugattyú jól látható és világosan mutatja a nyomást. Néhány pillanatig a dugattyú mellett, a nyomás növekedésekor levegő és víz távozhat – ez nem hiba.
Az üzemi hőmérséklet (nyomás) elérésekor a súlyszelep felemelkedik és a felesleges gőzt kiengedi, ekkor állítsa legkisebb fokozatra a hőforrást.
A főzési időt ettől a pillanattól mérjük.
Amennyiben a biztonsági szelep is működésbe lép azonnal függesszük föl a főzést.

A főzés befejezésekor kapcsolja ki a hőforrást és vegye le a kuktát.
Hagyja kihűlni az edényt, majd a súlyszelep felemelésével engedje ki teljesen a gőzt. (2. ábra)
A nyomás kiegyenlítése hideg vízsugárral is történhet, de ne merítse el teljesen a fazekat a vízben. A nyomás csökkenését a piros dugattyú is jelzi, mely lesüllyed és így a kukta fedelét könnyedén kinyithatja.

Hibás működés esetén a következő ellenőrzéseket végezze el:

- **a fedő szabályosan be van csukva,**
- **a biztonsági szelep (gumi) megfelelően a helyén van (3. ábra)**
  az „Inoxriv” feliratnak a fogantyú felső részén kell lennie
  a biztonsági szelep a kuktafazék lehűlése után az eredeti állapotba kerül vissza
- **a piros dugattyú szabadon mozog**
- **a fazék belsejében található guminak jó állapotban kell lennie**
- **a biztonsági szelep nincs eltömődve**

Ha a fenti ellenőrzés során mindent rendben talált és a kukta mégsem működik forduljon az Inoxriv ügyfélszolgálatához tel. 01-3876512.

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

Minden főzés után mossa el a fazekat.
Ajánlatos szárazra törölgetni és nyitott fedővel tárolni.
A következő alkatrészeket időnként cserélni kell:
- gumitömítés (kb 5 évenként)
- fedőrögzítő kar (kb 5 évenként)
- biztonsági szelep (2 évente)

Főzési idő

A súlyszelep felemelkedésétől számítva

AZ ÉTEL MENNYISÉGE NEM HALADHATJA MEG A FAZÉK BELSEJÉBEN JELÖLT MAXIMÁLIS SZINTET.
AMENNYIBEN OLYAN ÉTELEKET KÉSZÍTÜNK MELYEK FŐZÉS KÖZBEN TÉRFOGATUKAT NÖVELIK, VAGY HABOT KÉPEZNEK, (PL RIZS, SZÁRÍTOTT ZÖLDSÉGEK, SALÁTA, SPENÓT) A FAZÉK ŰRTARTALMÁNAK CSAK 1/3 RÉSZE HASZNÁLHATÓ.

Főtt	**Súly**	**Víz**	**Idő**
Borjú	1/2 kg	1 liter	30-35 perc
Marha	1/2 kg	1 liter	40-45 perc
Csirke	1/2 kg	1 liter	20-25 perc
Fejhús	1/2 kg	1 liter	20-22 perc

Párolt	**Súly**	**Víz**	**Idő**
Csirke	1/2 kg	1/2 pohár	20-25 perc
Bárány	1/2 kg	1/2 pohár	20-25 perc
Borjú	1/2 kg	1/2 pohár	30-35 perc
Marha	1/2 kg	1/2 pohár	50 perc

Sült	**Súly**	**Víz**	**Idő**
Borjú	1/2 kg	1/2 pohár	20-25 perc
Marha	1/2 kg	1/2 pohár	30-35 perc
Csirke	1/2 kg	1/2 pohár	15 perc
Disznó	1/2 kg	1/2 pohár	15 perc
Bárány	1/2 kg	1/2 pohár	15-20 perc

Friss zöldség	**Súly**	**Víz**	**Idő**
Spárga	1 kg	1+1/2 pohár	4-5 perc
Cékla	1 kg	1+1/2 pohár	18-20 perc
Brokkoli	1 kg	1 pohár	10 perc
Articsoka	1 kg	1+1/2 pohár	13-15 perc
Sárgarépa	1 kg	1+1/2 pohár	5-6 perc
Káposzta	1 kg	1+1/2 pohár	10-12 perc
Cikoria	1 kg	1 pohár	4-5 perc
Hagyma	1 kg	1+1/2 pohár	8-10 perc
Bab	1 kg	1 pohár	4-5 perc
Burgonya	1 kg	1+1/2 pohár	12-14 perc
Zöldborsó	1 kg	1 pohár	3-4 perc
Paradicsom	1 kg	1/2 pohár	3-4 perc

Spenót	1 kg	1 pohár	3-4 perc
Tök	1 kg	1+1/2 pohár	5-6 perc
Zukkini	1 kg	1 pohár	3-4 perc

Száraz zöldségek 12 óra áztatás után

	Súly	**Víz**	**Idő**
Bab, borsó	1/2 kg	3 pohár	40-50 perc
Lencse	300 gr	3 pohár	20-30 perc

Friss gyümölcs	**Súly**	**Víz**	**Idő**
Sárgabarack	1/2 kg	1 pohár	3 perc
Őszibarack	1/2 kg	1/2 pohár	2 perc
Alma	1/2 kg	1 pohár	4-6 perc
Körte	1/2 kg	1/2 pohár	3-4 perc

RO



OALĂ SUB PRESIUNE CU MÂNER
INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE ŞI ÎNTREȚINERE



CE CONFORMITY DECLARATION

Inoxriv SpA declară pe proprie responsabilitate că oala model 03200 – EN 12778 – 1 de capacitate 3.5 – 5 – 7 – 9 litrii sunt conform cu cele prevăzute de cerințele de siguranță esențiale ale Directivei 97/23/CE cu privire la echipamente sub presiune + norm UNI EN-12778

Procedura de evaluare conformitate: Modul B; Category III.

Certificate N° CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA

Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

Company with certified quality system

UNI EN ISO 9001: 2008

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25060 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

PRECAUȚII IMPORTANTE

1. **CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE**
2. În timpul funcționării asigurați-vă să nu se aproprie copiii de oală.
3. Acest aparat găteşte sub presiune: o utilizare necorespunzătoare poate provoca arsuri. Înainte de a încălzi oala se va verifica ca aceasta să fie închisă în mod corect.
4. Nu se va utiliza niciodată oala fără apă pentru a evita daune majore; cantitatea minimă de lichid este 25 cl.
5. **Nu se va umple oala cu mai mult de 2/3 din capacitatea ei: se va respecta indicatorul de nivel prezent pe oală.**
   În cazul în care fierbeți alimente care cresc în volum în timpul gătirii sau produc spumă, de exemplu orez, legume uscate, spanac, salată, etc., nu depăşiți 1/3 parte din capacitatea vasului.
6. **Înainte de orice utilizare se va verifica ca valva de presiune să nu fie înfundată şi ca dispozitivele de siguranță să fie montate în mod corect. A se vedea instrucțiunile de utilizare.**
7. Nu se vor efectua pe dispozitivele de siguranță intervenții diferite față de cele indicate în manual.
8. Se vor utiliza piese de schimb Inoxriv, conforme cu modelul deținut. Nu se va utiliza oala cu capace din modele care nu sunt indicate ca fiind compatibile.
9. Nu se va forța în nici un caz deschiderea oalei. Vă veți asigura ca în interiorul oalei să nu fie presiune.
10. Se vor utiliza exclusiv sursele de căldură indicate pe oală şi pe confecție. Atunci când se foloseşte o sobă pe gaz vă veți asigura ca flacăra să nu depăşească baza oalei. Dacă se utilizează o sobă electrică se va alege un diametru egal sau inferior față de acela de la baza oalei.
11. După gătirea cărnurilor cu piele (ex. limbă de vită) care se pot umfla din cauza efectului presiunii, nu se va găuri carnea în timp ce pielea este umflată pentru a evita arsuri.
12. La terminarea gătirii alimentelor dense şi înainte de deschiderea capacului este necesar să scuturați uşor oala pentru a evita ca alimentele să se scurgă afară.
13. Nu se vor găti alimente înfăşurate în pânză, hârtie sau ambalaje din plastic.
14. Nu se va utiliza niciodată oala pentru a găti sub presiune cu ulei.
15. Nu se va utiliza oala în nici un caz pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectată şi se vor respecta cu atenție instrucțiunile. În caz contrar producătorul nu se poate considera responsabil de eventualele daune provenite din utilizări necorespunzătoare.
16. Mânuiți cu mare atenție oala evitând contactul cu suprafețele calde. Se vor utiliza mânerele. Utilizarea mănuşilor este de asemeni indicată.
17. Nu puneți oala sub presiune în cuptor încălzit.
18. **SE VA PĂSTRA ACEST MANUAL DE INSTRUCȚIUNI.**

CARACTERISTICI

Capacitate nominală (modele disponibile): lt. 3,5/5/7/9.
Presiune de funcționare: 0,55 bar / 55 Kpa 111.7 º C
Oala este dotată cu următoarele dispozitive:
- valvă de exercițiu de tip cu greutate de funcționare la o presiune (fig. 2)
- valvă de blocare a mânerului (Piston roşu) cu funcțiune de împiedicare a deschiderii oalei pornind de la valori minime de presiune interioară. Acest dispozitiv, vizibil, are şi funcția de indicator de prezență a presiunii (fig. 1).
- valvă de siguranță (din cauciuc) care în caz de funcționare defectuoasă descarcă presiunea în exces garantând maxima siguranță a utilizării (fig. 3).

Materialele utilizate şi prelucrările de finisare acurate garantează maxima siguranță din punct de vedere igienic conform Directivei 89/109/CEE.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

OPERAȚIUNI PRELIMINARE / SPĂLARE

După ce ați scos oala din ambalaj verificați ca aceasta să nu fi suferit daune în timpul transportului: în caz de dubiu nu se va utiliza şi vă veți adresa vânzătorului.
Înainte de utilizarea oalei mai întâi spălați-o cu grijă, amintindu-vă de a nu spăla capacul în maşină de spălat vesela ci doar cu apă curentă. Pentru a spăla valva de exercițiu se va deşuruba partea mobilă rotind-o în sensul invers acelor de ceasornic şi ridicând-o până la detaşarea ei de suportul fixat pe capac (fig. 2).
Se vor folosi doar detergenți pentru vase; se va ține cont de această procedură de spălare după fiecare utilizare a oalei.

DESCHIDERE ŞI ÎNCHIDERE A OALEI

Înainte de a deschide oala se va verifica ca pistonul roşu să fie în poziția „jos" (fig. 1).

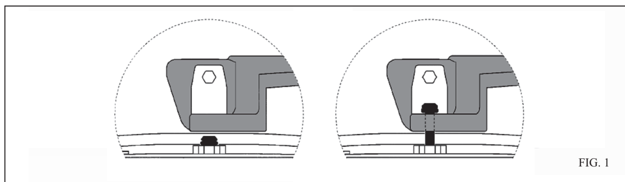
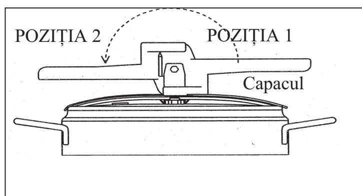


FIG. 1

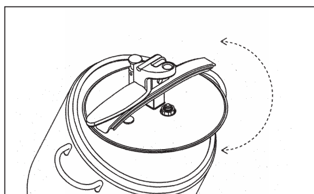
Piston roşu jos
DESCHIDEŢI

Piston roşu sus
NU DESCHIDEŢI!



Se va ridica mânerul până la ducerea acestuia din poziția 1 în poziția 2 deschizând astfel complet capacul (vezi figura în lateral).

Se va înclina pe o latură capacul şi se va deşuruba corpul oalei (figura din lateral)



Pentru a închide oala se va menține mânerul în poziția de deschidere 2 şi se va introduce capacul în oală ținându-l înclinat. La acest punct se va sprijini traversa pe margine oalei şi se va roti mânerul 180º până la poziția 1.

DESCHIDEREA VALVEI DE EXERCIȚIU

Pentru a descărca presiunea la sfârşitul gătirii se va scoate oala de pe sursa de căldură, se va lăsa să se răcească şi se va ridica partea mobilă a valvei şi se va roti în sens antiorar până când nu rămâne ridicată. Nu se va încerca deşurubarea ei ulterioară.Se va atinge doar partea din plastic pentru a evita arsuri. (fig. 2) Pentru a demonta valva pentru spălare deşurubați-o complet. Pentru montare se vor repeta fazele anterioare în ordine inversă.

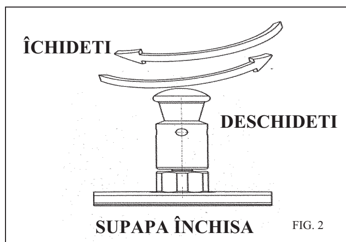
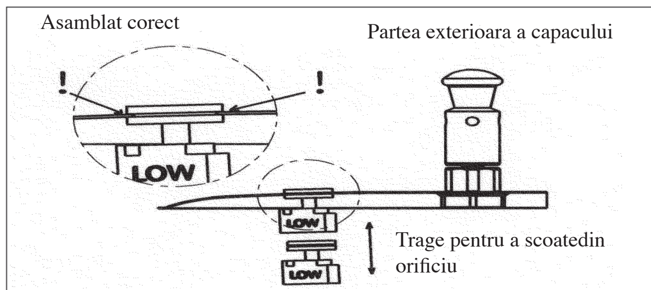


FIG. 2

VALVĂ DE SIGURANȚĂ (DIN CAUCIUC)



GĂTIRE

Nu se va umple oala cu mai mult de 2/3 din capacitatea ei: se va respecta indicatorul de nivel prezent pe oală. În cazul în care fierbeți alimente care cresc în volum în timpul gătirii sau produc spumă, de exemplu orez, legume uscate, spanac, salată, etc., nu depășiți 1/3 parte din capacitatea vasului.

După ce s-a verificat ca valva de exercițiu să nu aibă ieşirile obturate şi că se deplasează liber pe propriul suport, se va închide capacul şi se va poziționa oala sub presiune pe sursa de căldură, asigurându-vă să fie aşezată în mod stabil.
Se va folosi o sursă de căldură adecvată.
Se va controla ca pistonul roşu de blocare a mânerului să fie apăsat în totalitate. (fig.1)
Se va începe gătirea la foc puternic.
Când în oală se creează presiune, pistonul roşu de blocare a mânerului se ridică şi împiedică ieşirea accidentală a capacului; pistonul roşu este vizibil şi indică în mod clar prezența presiunii. Pentru câteva momente, înainte ca pistonul să înceapă să se ridice şi până când acesta atinge poziția sa de lucru, din locaşul său iese aer şi apă: acesta nu indică o funcționare defectuoasă.
După depăşirea presiunii de funcționare, valva de exercițiu se deschide eliberând vaporii în exces: la acest moment se va reduce la minim flacăra, reglând-o astfel încât funcționarea valvei să fie cât mai stabilă.
Timpul de gătire trebuie considerat de la prima intervenție a valvei de exercițiu.

Dacă în timpul funcționării ar trebui să intervină valva de siguranță (din cauciuc) se va suspenda imediat gătirea.

La terminarea gătirii stingeți sursa de căldură sau puneți de o parte oala sub presiune în caz că utilizați o sobă electrică.
Lăsați să se răcească oala şi descărcați în totalitate vaporii deschizând valva de exercițiu (vezi fig. 2) .
Pentru a obține o decompresie mai rapidă este posibilă răcirea capacului cu un jet uşor de apă rece. Nu introduceți în totalitate oala în apă rece.
Descărcarea completă a presiunii este indicată de coborârea pistonului roşu de blocare a mânerului: în acest moment este posibil să deschideți fără probleme capacul.

În caz de funcționare defectuoasă a oalei este necesar să verificați ca:

- **capacul să fie închis în mod corect**
- **valva de siguranță (din cauciuc) să fie întreagă şi montată corect în respectivul locaş, astfel încât partea scobită să fie încastrată pe toată circumferința în gaura din capac (vezi fig. 3). Suprafața valvei de siguranță cu inscripția „inoxriv" să fie îndreptată către exteriorul capacului. Dacă valva de siguranță intră în funcțiune trebuie amplasată ulterior în poziția normală după ce a fost răcită oala şi după verificarea integrității acesteia.**
- **pistonul roşu de blocare a mânerului să se mişte liber în locaşul său;**
- **garnitura de închidere ermetică de pe oală să fie întreagă şi în stare bună;**
- **valva de exercițiu să nu fie blocată, să se mişte liber pe propriul suport.**

În cazul în care aceste controale nu s-ar demonstra suficiente se va renunța la utilizarea oalei şi vă veți contactati-ne pe telefoul service clieti 0264-420946.

CURĂȚENIE, PĂSTRARE ŞI ÎNTREȚINERE

După fiecare utilizare a oalei sub presiune aceasta se va spăla. Este indicat să o ştergeți imediat şi să puneți capacul deschis pentru a evita formarea de mirosuri.
Este recomandată înlocuirea periodică a următoarelor elemente:
- garnitură de cauciuc la fiecare 5 ani;
- dispozitiv de blocare mâner la fiecare 5 ani;
- valvă de siguranță (din cauciuc) la fiecare 2 ani.

TIMPI de GĂTIRE
După fluieratul valvei

CANTITATEA MÂNCĂRII TREBUIE REDUSĂ PÂNĂ LA NIVELUL MAXIM DE UMPLERE A FIECĂRUI VAS DE DIFERITE MĂRIMI (LINIE ORIZONTALĂ).
ÎN CAZUL ÎN CARE FIERBEȚI ALIMENTE CARE CRESC ÎN VOLUM ÎN TIMPUL GĂTIRII SAU PRODUC SPUMĂ, DE EXEMPLU OREZ, LEGUME USCATE, SPANAC, SALATĂ, ETC., NU DEPĂȘIȚI 1/3 PARTE DIN CAPACITATEA VASULUI.

Fierte	Greutate	apă	timp
Vițel	1/2kg	1 litru	30-35 min.
Vacă	1/2kg	1 litru	40-45 min.
Pui	1/2kg	1 litru	20-25 min.
Salam de porc pentru fiert	1/2kg	1 litru	20-22 min.

Tocană	Greutate	apă	timp
Pui	1/2kg	1/2 pahar	20-25 min.
Miel	1/2kg	1/2 pahar	20-25 min.
Vițel	1/2kg	1/2 pahar	30-35 min.
Vacă	1/2kg	1/2 pahar	50 min.

Fripturi	Greutate	apă	timp
Vițel	1/2kg	1/2 pahar	20-25 min.
Vacă	1/2kg	1/2 pahar	30-35 min.
Pui	1/2kg	1/2 pahar	15 min.
Porc	1/2kg	1/2 pahar	15 min.
Miel	1/2kg	1/2 pahar	15-20 min.

Ciorbele de legume de la 20 la 45 de minute ținând cont de timpul de gătire a legumei care trebuie gătită mai mult.

Legume proaspete	Greutate	apă	timp
Sparanghel	1 kg	1+1/2 pahar	4-5 min.
Sfeclă	1 kg	1+1/2 pahar	18-20 min.
Varză - brocoli	1 kg	1 pahar	10 min.
Anghinare	1 kg	1+1/2 pahar	13-15 min.
Morcovi	1 kg	1+1/2 pahar	5-6 min.
Varză	1 kg	1+1/2 pahar	10-12 min.
Cicoare	1 kg	1 pahar	4-5 min.
Ceapă	1 kg	1+1/2 pahar	8-10 min.
Fasole	1 kg	1 pahar	4/5 min.
Cartofi	1 kg	1+1/2 pahar	12/14 min.

Mazăre verde	1 kg	1 pahar	3-4 min.
Roşii	1 kg	1/2 pahar	3-4 min.
Spanac	1 kg	1 pahar	3-4 min.
Dovleac	1 kg	1+1/2 pahar	5-6 min.
Dovlecei	1 kg	1 pahar	3-4 min.

Legume uscate care au stat în apă timp de 12 ore

	Greutate	**apă**	**timp**
Fasole	1/2 kg	3 pahare	40-50 min.
Linte	300 gr.	3 pahare	20-30 min.

Fructe proaspete	**Greutate**	**apă**	**timp**
Caise	½ kg	1 pahar	3 min.
Piersici	½ kg	½ pahar	2 min.
Mere	½ kg	1 pahar	4-6 min.
Pere	½ kg	½ pahar	3-4 min.

IMPORTANT

Supapa principala (cu greutate) nu elimina suprapresiunea din oala continuu, aceasta se intampla periodic si dintr-o data – supapa ridicandu-se din orificiu lasand liber spatiul de eliminare a aburilor. In momentul cand presiunea scade si exercita o forta mai mica decat forta de greutate a supapei, aceasta cade inapoi la loc inchizand orificiul total. Functionarea descrisa a supapei este total normala si functionala, nu reprezinta o functionare defectuoasa! Nu necesita reparatie si schimb!

Pentru a evita eliminarea aburilor in exces foarte abundent oala sub presiune se utilizeaza in felul urmator:

1. dupa ce mancarea s-a incalzit in oala inchisa si s-a format presiunea necesara, urmand prima ridicare a supapei, atunci se va pune oala pe cel mai mic ochi al aragazului la o flacara cat mai mica. Astfel nu se formeaza o caldura excesiva in oala, evitand deschiderile prea sperietoare ale supapei. Tot asa se va proceda si la celelalte tipuri de masini de gatit – se va folosi plitele la o temperatura minima/potrivita.
2. Intotdeauna se va umple oala sub presiune doar pana la nivelul maxim marcat pe oala, sau chiar si mai putin in cazul prepararii mancarurilor care formeaza spuma excesiva. Altfel poate intampla ca la o eliminare de presiune excesiva, spuma impreuna cu bucati mici de mancare sa se imprastie in jur.

HR



LONAC ZA KUHANJE POD PRITISKOM
UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE



CE CONFORMITY DECLARATION

Inoxriv kao proizvođač pod punom odgovornošću izjavljuje da njegov lonac za kuhanje pod pritiskom, model 03200-EN 12778-1 Capacity 3.5 – 5 – 7 – 9 litres odgovara sigurnosnim propisima Evropske direktive 97/23/CE koji se odnose na uređaje za kuhanje pod pritiskom + norm UNI EN-12778.

Postupak provjere usklađenosti: Formular B Category III.
Certificate N°CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA
Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

Firma sa certificiranim sistemom kvalitete:

UNI EN ISO 9001: 2008

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25060 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

VAŽNA UPOZORENJA

1. **PAŽLJIVO PROČITATI UPUTSTVO U CJELOSTI**
2. Ne dozvolite djeci pristup području kuhanja.
3. Lonac kuha pod pritiskom: nesmotreno rukovanje može izazvati opekline. Prije kuhanja provjerite da li je lonac pravilno zatvoren.
4. Nikada ne kuhajte bez vode kako biste izbjegli teška oštećenja lonca: minimalna količina vode je 25 cl.
5. **Ne punite lonac više od 2/3 njegove zapremine: poštujte mjeru otisnutu na vanjskoj strani lonca.**
   Pri kuhanju hrane koja se kuhanjem siri ili stvara pjenu, kao i pri kuhanju namirnica sa ljuskom poput rize, susenog povrca, spinata, salate i sl. Lonac punite samo do 1/3 njegova kapaciteta.
6. **Prije upotrebe provjerite da li se radni ventil slobodno pokreće i da li su svi sigurnosni dijelovi pravilno sastavljeni. Pročitajte uputstvo za upotrebu.**
7. Ne radite nikakve izmjene na dijelovima lonca, osim onih navedenih u uputstvu.
8. Koristite jedino originalne Inoxriv rezervne dijelove odgovarajućeg modela. Ne upotrebljavajte tijelo lonca sa poklopcem nekog drugog modela koji nije naveden kao kompatibilan.
9. Ne otvarajte lonac na silu. Prije otvaranja provjerite da li je još pod pritiskom.
10. Upotrebljavajte isključivo vrste kuhala koje su označene na loncu i njegovoj kutiji. Kod kuhanja na plinu pazite da plamen nije veći od dna posude. Kod upotrebe na električnom štednjaku izaberite ploču koja nije šira od dna lonca.
11. Nakon kuhanja mesa s kožom (jezik npr.) koje može kuhanjem nabubriti, ne bušite ga dok ne splasne jer inače može doći do špricanja i opekotina.
12. Nakon kuhanja hrane u zrnu protresite lagano poklopac kako bi prije otvaranja sa njega otpala eventualno priljepljena zrna.
13. Ne kuhajte hranu umotanu u razne vrste omota.
14. Nikada ne koristite lonac kako biste pod pritiskom pripremali (pržili) jela na ulju.
15. Lonac upotrebljavajte isključivo za namjene predviđene ovim uputstvom. Pridržavajte se u potpunosti ovih uputa. U suprotnom proizvođač se ne smatra odgovornim za moguću štetu ili oštećenja nastala nestručnim rukovanjem.
16. Loncem rukujte pažljivo, izbjegavajući dodir sa zagrijanim dijelovima. Hvatajte ga isključivo za ručke. Preporučljivo je koristiti razne vrste hvataljki.
17. Ne stavljajte lonac u zagrijanu pećnicu.
18. **ČUVAJTE OVO UPUTSTVO.**

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Kapacitet (raspoložive veličine) 3,5/5/7/9 litara.
Radni pritisak: 0,55 bara/55 Kpa 111.7 °C
Lonac je opremljen slijedećim dijelovima:

- radni ventil koji radi pod pritiskom (slika 2)
- osigurač poluge poklopca (crveni klip) koji sprečava samootvaranje poklopca već pri minimalnom pritisku u loncu. Također, služi kao indikator pritiska (slika 1)
- sigurnosni ventil (gumena brtva) koji u slučaju kvara odvodi višak pare iz lonca, osiguravajući potpunu sigurnost pri kuhanju (slika 3).

Materijal i preciznost izrade osiguravaju potpunu higijensku ispravnost u skladu sa Evropskom direktivom 89/109CEE.

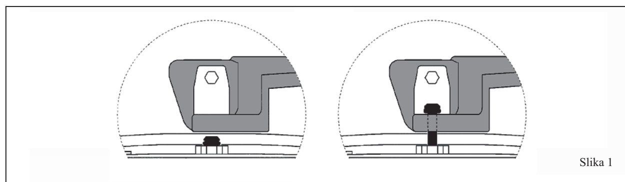
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

PRANJE PRIJE PRVE UPOTREBE

Nakon vađenja lonca iz ambalaže provjerite da nije oštećen pri transportu: u slučaju sumnje ne koristiti već konzultirati trgovca.
Prije prve upotrebe brižljivo ga operite imajući u vidu da poklopac ne perete u stroju za pranje već ručno, pod mlazom vode. Kako biste oprali radni ventil odvrnite ga u suprotnom smjeru od kretanja kazaljke na satu dok ga ne skinete sa njegovog nosača koji je učvršćen na poklopcu (slika 2).
Koristite samo standardna sredstva pranja: nakon svake upotrebe ga perite u skladu s ovim uputstvom.

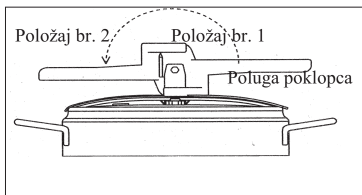
OTVARANJE I ZATVARANJE LONCA

Prije otvaranja lonca provjerite da je osigurač poluge poklopca (crveni klip) u donjem položaju (slika 1).


Slika 1

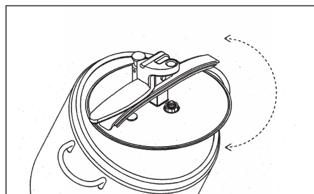
Crveni klip u donjem položaju OTVORITE

Crveni klip u gornjem položaju NE OTVARAJTE!



Podignite ručicu na poklopcu iz položaja **1** u položaj **2** kako biste time oslobodili poklopac (kao na slici).

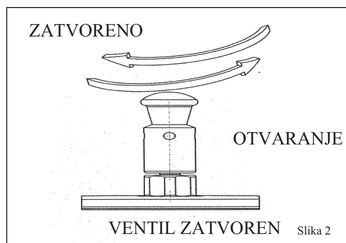
Nagnite poklopac na jednu stranu i izvadite iz lonca (kao na slici).



Pri zatvaranju lonca stavite ručicu poklopca u položaj **2**, nagnite poklopac i umetnite ga u lonac. Polugu poklopca namjestite krajevima na rubove lonca te ručicu na poklopcu zategnite za 180° u položaj **1**.

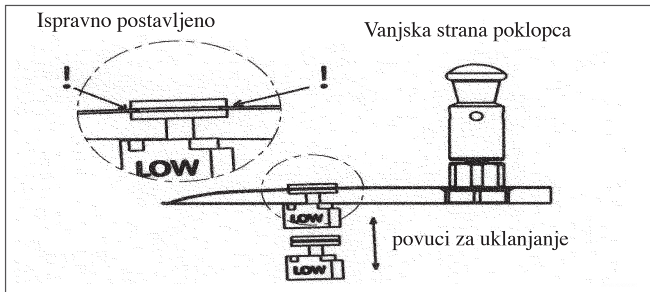
OTVARANJE RADNOG VENTILA

· **Kako biste nakon kuhanja ispustili** paru iz lonca skinite ga s vatre, ohladite i podignite pokretni dio radnog ventila okretanjem u suprotnom smjeru od kretanja kazaljke na satu dok ne ostane u gornjem položaju. Ne pokušavajte ga okretati dalje. Pri tome dotičite samo plastični dio da ne dođe do opekotina (slika 2).
Kako biste oprali radni ventil odvrnite ga do kraja.
Pri sastavljanju slijedite proceduru obrnutim redoslijedom



Slika 2

SIGURNOSNI VENTIL (GUMENA BRTVA)



KUHANJE

NE PUNITE LONAC VIŠE OD 2/3 NJEGOVE ZAPREMINE: POŠTUJTE MJERU OTISNUTU NA VANJSKOJ STRANI LONCA. PRI KUHANJU HRANE KOJA SE KUHANJEM SIRI ILI STVARA PJENU, KAO I PRI KUHANJU NAMIRNICA SA LJUSKOM POPUT RIZE, SUSENOG POVRCA, SPINATA, SALATE I SL. LONAC PUNITE SAMO DO 1/3 NJEGOVA KAPACITETA.

Nakon što provjerite da radni ventil nije začepljen i da se slobodno pomiče po svojoj osovini zatvorite lonac i stavite ga na vatru vodeći računa da je u stabilnom položaju.

Koristite samo predviđene vrste kuhala.

Provjerite da je crveni klip u donjem položaju (slika 1).

Kuhanje započnite na jakoj vatri.

Kako pritisak u loncu počinje rasti crveni klip na poluzi poklopca se podiže i sprečava bilo kakvo otvaranje lonca: crveni klip je jasno vidljiv i signalizira pritisak u loncu. Na nekoliko sekundi, od trenutka početka podizanja crvenog klipa do njegova podizanja u funkcionalni položaj nešto pare ili vode može izaći na njegovoj osnovi. To je normalno i nije znak neispravnog rada lonca.

Čim pritisak u loncu prijeđe granicu koja je dovoljna za kuhanje, radni ventil se otvara i ispušta višak pare: u tom trenutku smanjite izvor topline na minimum kako bi radni ventil bio što mirniji u daljem tijeku kuhanja.

Vrijeme kuhanja se računa od trenutka kada se radni ventil prvi puta otvorio, odnosno od trenutka kada ste smanjili izvor topline na minimum.

Ukoliko tijekom kuhanja proradi sigurnosni ventil, odmah prekinite kuhanje.

Na kraju kuhanja ugasite vatru ili uklonite lonac sa vatre ukoliko kuhate na električnom štednjaku.
Pustite lonac da se potpuno ohladi i ispustite paru zakretanjem radnog ventila suprotno od kretanja kazaljke na satu (slika 2).
U cilju bržeg ispuštanja pare moguće je ohladiti poklopac pod laganim mlazom vode. Ne potapajte pritom cijeli lonac u vodu.
Potpuno istjecanje pare signalizira donji položaj crvenog klipa: u tom trenutku moguće je otvoriti lonac bez problema.

U slučaju neispravnog rada lonca potrebno je provjeriti:
- **da je poklopac pravilno zatvoren;**
- **da je sigurnosni ventil (gumena brtva) cijeli i pravilno umetnut u poklopac tako da je šupljina na poklopcu zatvorena u cijelosti (slika 3). Površina brtve na kojoj je znak "Inoxriv" mora biti okrenuta prema gore. Ukoliko je sigurnosni ventil bio u funkciji mora ga se ponovno pravilno namjestiti u njegov početni položaj, nakon što ste ohladili lonac i provjerili njegovu ispravnost;**
- **da je osigurač poluge poklopca (crveni klip) neometano pokretljiv;**
- **da je gumena brtva uzduž ruba lonca cijela i neoštećena;**
- **da radni ventil nije začepljen i da se slobodno kreće na svojoj osovini.**

Ukoliko i nakon ovih provjera lonac ne radi ispravno ne koristite ga već stupite u vezu sa trgovcem.

ČIŠĆENJE, ODLAGANJE I ODRŽAVANJE

Lonac perite nakon svake upotrebe. Preporučljivo je odmah osušiti poklopac i ostaviti lonac otvoren kako biste izbjegli stvaranje neugodnog mirisa.
Preporučujemo povremenu izmjenu slijedećih dijelova:
- brtva lonca: otprilike svakih 5 godina
- mehanizam poluge za zatvaranje: otprilike svakih 5 godina
- sigurnosni ventil (gumena brtva) otprilike svake 2 godine.

VRIJEME KUHANJA

Od trenutka kada radni ventil proradi

NA BOČNOJ STRANI LONCA NALAZI SE OZNAKA NIVOA PUNJENJA. LONAC SE NE SMIJE PUNITI IZNAD TE OZNAKE.
PRI KUHANJU HRANE KOJA SE KUHANJEM SIRI ILI STVARA PJENU, KAO I PRI KUHANJU NAMIRNICA SA LJUSKOM POPUT RIZE, SUSENOG POVRCA, SPINATA, SALATE I SL. LONAC PUNITE SAMO DO 1/3 NJEGOVA KAPACITETA.

Kuhanje	Težina	količina vode	vrijeme
Teletina	1/2kg	1 litra	30-35 min.
Govedina	1/2kg	1 litra	40-45 min.
Piletina	1/2kg	1 litra	20-25 min.
Svinjetina	1/2kg	1 litra	20-22 min.

Pirjanje	Težina	količina vode	vrijeme
Piletina	1/2kg	½ čaše	20-25 min.
Janjetina	1/2kg	½ čaše	20-25 min.
Teletina	1/2kg	½ čaše	30-35 min.
Govedina	1/2kg	½ čaše	50 min.

Prženje	Težina	količina vode	vrijeme
Teletina	1/2kg	½ čaše	20-25 min.
Govedina	1/2kg	½ čaše	30-35 min.
Piletina	1/2kg	½ čaše	15 min.
Svinjetina	1/2kg	½ čaše	15 min.
Janjetina	1/2kg	½ čaše	15-20 min.

Juhe od raznog povrća od 20 do 45 minuta, zavisno od vremena potrebnog za kuhanje onog
povrća s najdužim potrebnim vremenom

Svježe povrće	Težina	količina vode	vrijeme
Asparagus	1 kg	1+1/2 čaše	4-5 min.
Cikla	1 kg	1+1/2 čaše	18-20 min.
Brokula	1 kg	1 čaša	10 min.
Artičoke	1 kg	1+1/2 čaše	13-15 min.
Mrkva	1 kg	1+1/2 čaše	5-6 min.
Kupus	1 kg	1+1/2 čaše	10-12 min.
Cikorija	1 kg	1 čaša	4-5 min.
Luk	1 kg	1+1/2 čaše	8-10 min.
Mahune	1 kg	1 čaša	4/5 min.

Krumpir	1 kg	1+1/2 čaše	12/14 min.
Zeleni grašak	1 kg	1 čaša	3-4 min.
Rajčica	1 kg	1+1/2 čaše	3-4 min.
Špinat	1 kg	1 čaša	3-4 min.
Bundeva	1 kg	1+1/2 čaše	5-6 min.
Bundevice	1 kg	1 čaša	3-4 min.

Sušeno povrće namočeno u vodi 12 sati

	Težina	količina vode	vrijeme
slanutak, grah, bob	1/2 kg	3 čaše	40-50 min.
leća	300 gr.	3 čaše	20-30 min.

Svježe voće	Težina	količina vode	vrijeme
Kajsije	½ kg	1 čaša	3 min.
Breskve	½ kg	½ čaše	2 min.
Jabuke	½ kg	1 čaša	4-6 min.
Kruške	½ kg	½ čaše	3-4 min.

SRB



UPUTSTVA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE ZA EKSPRES LONAC SA RUČKAMA



CE IZJAVA O USKLAĐENOSTI
Inoksriv preduzeće tvrdi pod sopstvenom odgovornošću da je posuda za kuvanje pod pritiskom mod. 03200 – EN 12778 -1, kapaciteta 3.5 – 5 – 7 – 9 litra zadovoljava osnovne bezbednosti u skladu sa zahtevima evropske direktive 97/23/CE koja se odnosi na opremu pod pritiskom i na normu UNI EN- 2778.
Procedura procene usaglašenosti: Oblik B, kategorija III
Certifikat N° CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA
Obavešteno telo: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

Kompanija sa sertifikovanim sistemom kvaliteta

UNI EN ISO 9001: 2008

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25060 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

1. Pažljivo pročitati sva uputstva
2. Pobrinite se da deca ne budu blizu posude tokom njenog rada
3. Ovaj proizvod radi pod pritiskom: nepravilna upotreba može izazvati opekotine. Pre zagrevanja posude proveriti da li je dobro zatvorena
4. Nikada ne koristite lonac bez vode kako bi se izbegle velike štete; minimalno količina vode je 25, cl.
5. Ne punite posudu sa više od 2 / 3 njenog kapaciteta: poštujte obeleženi nivo odštampan na lonacu. Kada kuvate neku hranu koja obavezno povećava svoju zapreminu ili pravi penu u toku kuvanja, ili je sa listovima, kao što su pirinač, sušene mahunarke, spanać, salata, itd., ne prekoračujete 1 / 3 od kapaciteta lonaca
6. Pre svake upotrebe proverite da li funkcioni ventil nije ograničen i da su sigurnosni uređaji korektno sastavljeni. Pročitajte „ Uputstva za korišćenje“.
7. Ne pravite bilo kakve intervencije na sigurnosnim uređajima, osim onih koje su naznačene u ovom prospektu.
8. Koristite samo Inoksriv rezervne delova, u skladu sa svakim tačanim modelom. Nemojte koristiti tela posuda sa poklopcima za modele koji nisu navedeni kao kompatibilni.
9. Nemojte silom na svaki mogući način otvarati posudu. Pobrinite se da ne postoji pritisak u loncu.
10. Isključivo koristi izvore toplote koji su označeni na posudi i kutiji. Kada koristite gas, uverite se da vatra ne prekoračuje bazu lonaca. U slučaju da možda morati da koristite električni tanjir, izaberite onaj sa sličnim ili manjim prečnikom u odnosu na dno lonca.
11. Posle kuvanja mesa sa kožicom (tj.jezika govečeta) koje se može naduti zbog pritiska, ne seći dok je koža otečena kako biste izbegli opekotine.
12. Na kraju kuvanja krupnijih komada hrane i pre otvaranja poklopca, neophodno je malo protresti poklopac da se izbegne izlivanje hrane.
13. Nemojte kuvati hranu zamotanu u krpu, papir ili plastične omote.
14. Nikada ne koristite lonac za prženje sa uljem pod pritiskom.
15. Nikada koristite posudu za druge svrhe od oni za koje je napravljena i pažljivo pratite sva navedena uputstva. U suprotnom proizvođač ne može sebe smatrati odgovornim za bilo kakvu eventualnu štetu koja proizilazi iz nepravilne upotrebe.
16. Upravljajte posudom sa maksimalnom pažnjom izbegavajući da dođe u kontakt sa bilo kojom grejnom površinom. Uvek koristite ručice i drške. Upotreba se nosača za lonac se uvek preporučuje.
17. Ne stavljajte posudu za kuvanje pod pritiskom u zagrejane peći.
18. SAČUVAJTE OVAJ LETAK SA UPUTSTVIMA

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Nominalni kapacitet (dostupni modeli): 3,5 / 5 / 7 / 9 l
Radni pritisak: 0,55 bar 55 KPa 111,7 ° C
Posuda je obezbeđena sledećim elementima:
- Radni težinski ventil koji radi pod pritiskom (sl. 2)
- Poluga za zaključavanje ventila (crveni klip) sa zadatkom da se izbegne otvaranje lonaca počevši od minimalne vrednosti unutrašnjeg pritiska. Ovaj element, koji je lako vidljiv, ima i ulogu indikatora pritiska (sl 1)
- Sigurnosni ventil (gumena matica) koji u slučaju pogrešnog funkcionisanja iscrpljuje višak pritiska obezbeđujući maksimalnu bezbednost (sl 3).

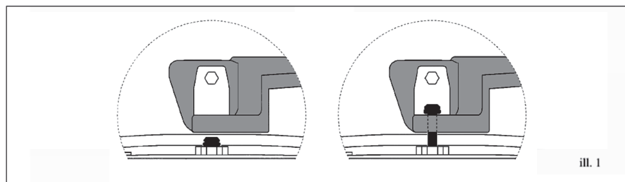
Materijali koji su korišteni, kao i precizan završna obrada, daju maksimalnu bezbednost sa higijenske tačke gledišta, u skladu sa Evropskom direktivom 89/109/CEE.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU
OSNOVNE OPERACIJE / PRANJE

Nakon što izvadite lonac iz pakovanja proverite da nije oštećen tokom transporta: u slučaju bilo kakve sumnje ne koriste i stupite u kontakt sa distributerom.
Pre prve upotrebe lonca, ispravno ga oprati, imajući na umu da se poklopac ne pere u mašini za posuđe, već pod tekućom vodom. Da bi oprali radni ventil odviti pokretni deo okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu i izvlačiti ga dok ne izađe sa svog mesta koje je fiksirano za poklopac (sl 2).
Koristite samo standardne deterdženate za pranje sudova; sledite ovaj postupak pranja i nakon svakog pojedinačnog korišćenja ekspres lonca

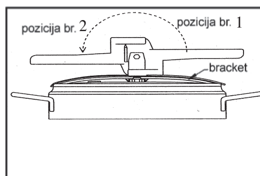
OTVARANJE I ZATVARANJE POSUDE

Pre otvaranja posude proverite da crveni klip nalazi u "donjem" položaju(sl 1)

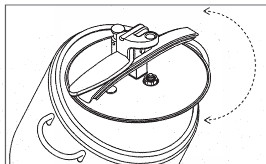


Crveni klip u donjem položaju - OTVORI!

Crveni klip u gornjem položaju - NE OTVARAJ!



Povucite polugu kako bi se dovela
iz pozicije br. 1 do pozicije br. 2
što potpuno popušta poklopac
(vidi sliku sa strane).

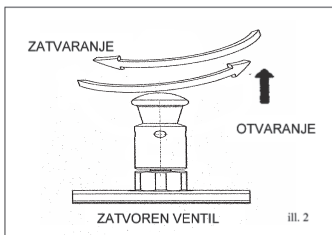


Nagnite pokloac na jednu stranu
i uklonite ga od tela posude
(vidi ilustraciju sa strane).

Da biste zatvorili lonac, držite polugu u otvarajućem položaju br.2 i stavitepoklopac unutra održavajući ga oslonjenim. U ovom trenutku stavite drške na ivicu lonaca i okrenite polugu za 180 ° kako bi došla do pozicije br. 1.

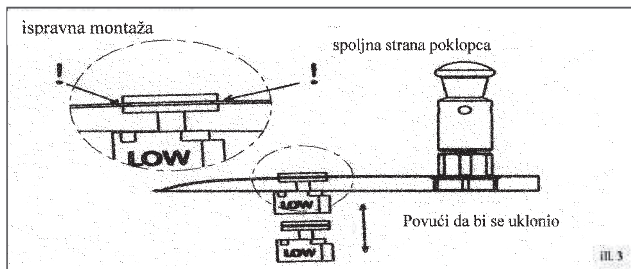
OTVARANJE RADNOG VENTILA

Da smaniite pritisak na kraju kuvanja, pomerite lonac od izvora toplote, neka se hladi i podignite pokretni deo ventila okrećući ga suprotno smeru kretanja kazaljki na satu dok ne bude u potpunosti podignut. Ne pokušavajte više da ga okrećete.
Nemojte dodirivati plastični deo kako bi izbegli opekotine.(sl 2)
Da rastavite ventil za njegovo pranje, odvrnuti ga u potpunosti. Da ga sastavite, ponovite prethodni postupak suprotnim redosledom.



ill. 2

SIGURNOSNI VENTIL (GUMENA MATICA)



KUVANJE

Ne punite posudu sa više od 2 / 3 njenog kapaciteta: poštujte obeleženi nivo odštampan na loncu. Kada kuvate neku hranu koja obavezno povećava svoju zapreminu ili pravi penu u toku kuvanja, ili je sa listovima, kao što su pirinač, sušene mahunarke, spanać, salata, itd., ne prekoračujete 1 / 3 od kapaciteta lonaca.
Kada proverite da radni ventil nema opstrukcija i da se slobodno kreće dužinom svog mesta, zatvorite poklopac i postavite ekspres lonac na izvor toplote, tako da stoji stabilno.
Koristiti samo propisani izvor toplote.
Proverite tada da crveni klip za blokadu ručice bude potpuno spušten. (sl. 1.)
Počnite kuvanje na jakoj vatri.
Kada pritisak u posudi počne da raste, crveni klip za blokadu ručice se podiže i sprečava slučajno otvaranje poklopca; crveni klip je vidljiv i jasno pokazuje postojanje pritiska. Za nekoliko sekundi, malo pre nego što počne da se podiže kako bi dostigao svoj radni položaj, sa njegovog mesta može izaći malo vazduha i vode: ovo nije znak lošeg rada.
Čim pritisak pređe njegov radni nivo, radni ventil se otvara da odvede višak pare; u ovom trenutku smanjite vatru na minimum, da bi zadržali radni ventil što je stabilnije moguće.
Vreme kuvanja se meri od prve intervenicije na radnom ventilu.

Ako tokom kuvanja sigurnosni ventil (gumena matica) počne da radi odmah zaustavite kuvanje.

Na kraju kuvanja, isključite vatru ili ukloniti lonac sa nje u slučaju da koristite električnu ploču.
Neka se lonac potpuno ohladi i oslobodi sva para otvaranjem radnog ventila. (vidi sl 2).
Da biste omogućili brže oslobođanje pare moguće je hladiti poklopac sa slabim mlazom hladne vode. Nemojte potpuno potopiti lonac u hladnu vodu.
Kompletan odvod pritisaka označava snižavanje blokade crvenog klipa poluge: u ovom trenutku moguće je otvoriti poklopac bez problema.

U slučaju lošeg funkcionisanja lonaca neophodno je proveriti:
- Da je poklopac pravilno zatvoren;
- Da je sigurnosni ventil (gumena matica) sastavljen i ispravno montiran na pravo mesto, tako da je šupljina blokirana duž celog obima rupe u poklopacu (pogledajte sl 3). Površina gumene matice sa "INOXRIV" natpisom mora biti okrenuta ka spoljnoj strani poklopca. Ako sigurnosti ventil radi, on mora tada biti premešten na svoje tačno mesto nakon hlađenja lonca i provere svog integriteta;
- Da crveni blokadni klip u polugi radi slobodno na njegovom mestu;
- Da je guma koja se nalazi oko ivice tela posude kompaktna i u dobrom stanju;
- Da radni ventil nije opstruiran i da slobodno prolazi duž postolja.

U slučaju da se ove kontrole ne pokažu kao dovoljano dobre, ne koriste lonac i kontaktirajte prodavca.

PRANJE, ZAŠTITA I ODRŽAVANJE

Oprati lonac posle svake upotrebe. Preporučljivo je da ga odmah osušite i odložite ga otvorenog kako bi se sprečilo formiranje mirisa.
Preporučujemo periodičnu zamenu sledećih delova:
- Guma: svaki 5 godina cca.
- Uređaj za zaključavanje poluge: svake 5 godina cca.
- Sigurnosni ventil (gumenu maticu): svake 2 godine

VREMENA KUVANJA

Nakon pištanja ventila

KOLIČINA HRANE SE MORA SMANJITI PREMA MAKSIMALNOM NIVOU POPUNJENOSTI SVAKE VELIČINE POSUDE.

KADA KUVATE HRANU KOJA IMA TENDENCIJU DA POVEĆA SVOJU ZAPREMINU ILI PRAVI PENU TOKOM KUVANJA, ILI JE SA LIŠĆEM, KAO PIRINAČ, SUŠENE MAHUNARKE, SPANAĆ, SALATE ITD, NEMOJTE PREĆI 1/3 KAPACITETA POSUDE.

Kuvanje	**Težina**	**Voda**	**Vreme**
Teletina	½ kg	1 litar	30-35 minuta.
Govedina	½ kg	1 litar	40-45 minuta.
Piletina	½ kg	1 litar	20-25 minuta.
Svinjetina	½ kg	1 litar	20-22 minuta.

Paprikaš	**Težina**	**Vode**	**Vreme**
Piletina	½ kg	½ čaše	20-25 minuta.
Jagnjetina	½ kg	½ čaše	20-25 minuta.
Teletina	½ kg	½ čaše	30-35 minuta.
Govedina	½ kg	½ čaše	50 minuta.

Pečenje	**Težina**	**Vode**	**Vreme**
Teletina	½ kg	½ čaša	20-25 minuta.
Govedina	½ kg	½ čaše	20-35 minuta.
Piletina	½ kg	½ čaše	15 minuta.
Svinjetina	½ kg	½ čaše	15 minuta.
Jagnje	½ kg	½ čaše	15-20 minuta.

Supe od povrća od 20 na 45 minuta, u zavisnosti od vremena kuvanja povrća

Sveže povrće	**Težina**	**Voda**	**Vreme**
Asparagus	1kg	1+ ½ čaše	4-5 minuta.
Cvekla	1kg	1+ ½ čaša	18-20 minuta.
Brokoli	1 kg	1 čaša	10 minuta.
Artičočašake	1 kg	1+ ½ čaša	13-15 minuta.
Šargarepa	1 kg	1+ ½ čaša	5-6 minuta.
Kupus	1 kg	1+ ½ čaša	10-12 minuta.
Cikorija	1 kg	1 čaša	4-5 minuta.
Luk	1 kg	1+ ½ čaša	8-10 minuta.
Boranija	1 kg	1 čaša	4- 5 minuta.
Krompir	1 kg	1 + ½ čaša	12/14 minuta.
Grašak	1kg	1 čaša	3-4 minuta.
Paradajz	1kg	½ čaša	3-4 minuta.
Spanać	1 kg	1 čaša	3-4 minuta.
Bundeva	1 kg	1+ ½ čaša	5-6 minuta.
Male bundeve	1 kg	1 čaša	3-4 minuta

Sušeno povrće prethodno stavljeno u vodu 12 sati

	Težina	Voda	Vreme
slani-grašak, pasulj	1 / 2 kg	3 čaše	40-50 minuta.
Sočivo	300 grama.	3 čaše	20-30 minuta.

Sveže voće	Težina	Voda	Vreme
kajsije	½ kg	1 čaša	3 minuta.
breskve	½ kg	½ čaše	2 minuta.
jabuke	½ kg	1 čaša	4-6 minuta.
krušake	½ kg	½ čaše	3-4 min

FR



CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION AUTOCUISEURS A LEVIER



MODELE 03200 – EN – 12778 – 1
Capacité 3,5 – 5 – 7 – 9 litre

Société avec système de qualité certifié ISO 9001 : 2008

DECLARATION CE DE CONFORMITE

Inoxriv S.p.A. déclare sous sa seule responsabilité que le produit:
Autocuiseur modèle 03200 - EN 12778-1, capacité 3,5-5-7-9 litre est en conformité avec les dispositions des exigences essentielles de sécurité de la directive 97/23/CE concernant les équipements sous pression et avec la norme UNI-EN-12778. Organisme notifié: Bureau Veritas Italia SpA n ° 1370.
Procédure d'évaluation conformité: Formulaire B, classe III.

Certificat n° CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA

INOXRIV S.p.A.: Via Bernocchi, 48 Villa Carcina BS Italie
Tél. 00390308931401 – Fax 0039030802628
www.inoxriv.it – e-mail: info@inoxriv.it

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1) **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS**

2) S'assurer que les enfants ne soient pas près de la marmite pendant le fonctionnement.

3) Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chauffé.

4) Manipuler avec une extrême prudence l'autocuiseur et éviter le contact avec des surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées et les boutons. L'utilisation de gants de cuisine est toujours recommandé.

5) Ne jamais destiner l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu, et respecter strictement les instructions. Sinon, le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages dus à une mauvaise utilisation.

6) Cet ustensile cuit sous pression, une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Avant de chauffer la marmite vérifier qu'elle est bien fermée.

7) Ne pas en aucun cas forcer l'ouverture de la marmite. S'assurer qu'il n'ya pas de pression à l'intérieur de la marmite . Voir le " Mode d'emploi ".

8) Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans eau, car cela pourrait causer des dommages graves.

9) Ne pas remplir la marmite de plus de 2/3 de sa capacité: respecter l'entaille du niveau sur la marmite. Lorsque on fait cuire des aliments soumis à augmenter de volume pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne pas dépasser un tiers de la capacité de la marmite.

10) Utiliser uniquement une des sources de chaleur indiquées sur la marmite et sur l'emballage. Lorsqu'on utilise une cuisinière à gaz, s'assurer que la flamme ne dépasse pas le fond de la marmite. Lorsqu'on souhaite utiliser une cuisinière électrique il faut en choisir une avec un diamètre égal ou inférieur au fond de la marmite.
11) Après la cuisson de viande avec la peau (par exemple, la langue de bœuf), qui peut se gonfler en raison de la pression, ne pas percer la viande tandis que la peau est gonflée pour éviter des brûlures.
12) A la fin de la cuisson d'aliments denses et avant l'ouverture du couvercle, il faut secouer doucement la marmite pour empêcher le déversement de la nourriture.
13) Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans du tissu, du papier ou de la pellicule de plastique.
14) Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de fonctionnement n'est pas bloquée et que les dispositifs de sécurité sont installés correctement. Voir le " Mode d'emploi ".
15) Ne jamais utiliser la marmite pour frire sous pression avec de l'huile.
16) Ne pas effectuer des actions sur les dispositifs de sécurité autres que celles énumérées dans ce livret.
17) Utiliser uniquement des pièces de rechange Inoxriv, selon le modèle concerné. Ne pas utiliser les marmites avec des modèles de couvercles non listés comme compatibles.
18) CONSERVER CE LIVRET.

CARACTERISTIQUES

Capacité nominale (modèles disponibles) : **lt. 3,5 / 5 / 7 / 9.**

Pression de fonctionnement : 0.55 bar / 55 Kpa

L'autocuiseur est équipé avec les dispositifs les suivants:

- Soupape de fonctionnement du type à poids avec fonctionnement à pression (Fig.2).
- Valve de verrouillage du levier (**Piston rouge**) avec la fonction d'empêcher l'ouverture de l'autocuiseur à partir de valeurs minimales de pression interne. Ce dispositif, bien visible, exécute également la fonction d'indiquer la présence de pression (Fig.1).
- Soupape de sécurité (en caoutchouc noir) qui en cas de dysfonctionnement décharge l'excès de pression assurant une sécurité d'utilisation maximale (Fig.3).

Les matériaux utilisés et les précis procédés de finition assurent la sécurité maximale du point de vue de l'hygiène conformément à la directive 89/109/CEE .

MODE D'EMPLOI

MISE EN FONCTION / LAVAGE

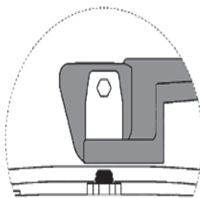
Après avoir retiré l'autocuiseur de l'emballage vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport: en cas de doute ne l'utiliser pas et contacter le vendeur.

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, le laver soigneusement, se souvenant de ne pas laver le couvercle dans le lave-vaisselle, mais sous l'eau courante. Pour laver la soupape de fonctionnement, dévisser sa partie mobile en la tournant dans le sens antihoraire et en la soulevant pour la retirer de son support fixé sur le couvercle (Fig.2).

Utiliser uniquement d'ordinaires savons à vaisselle, regarder cette procédure de lavage après chaque utilisation de l'autocuiseur .

OUVERTURE ET FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR

Avant d'ouvrir l'autocuiseur vérifier que le piston rouge est dans la position en « bas » (Fig. 1)



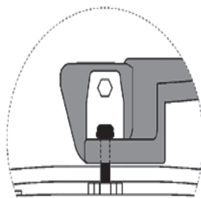
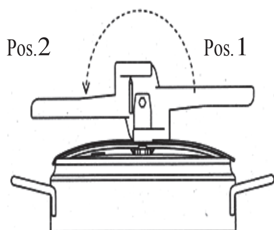


Fig.1

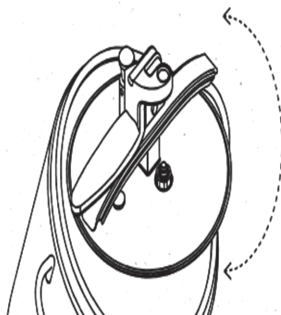
PISTON EN BAS : OUVRIR

PISTON EN HAUT : NE PAS OUVRIR



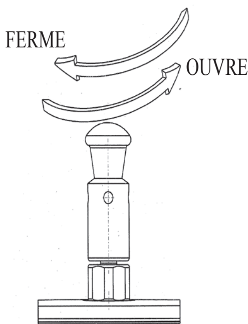
Soulever la poignée jusqu'à ce qu'elle de la position **1** passe à la position **2**, desserrant ainsi complètement le couvercle (figure à gauche).

Incliner le couvercle d'un côté et le retirer du corps de la marmite (figure à droite).



Pour fermer la marmite garder la poignée en position ouverte **2** et introduire le couvercle d'un côté dans la marmite. A ce stade, reposer l'étrier sur le bord de la marmite et tourner la poignée de 180 degrés jusqu'à la position **1**.

OUVERTURE SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT



Pour décharger la pression à la fin de la cuisson, retirer la marmite du feu, la laisser refroidir, soulever la partie mobile de la soupape et la tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle reste élevé.

Ne pas essayer de la dévisser davantage.

Ne toucher que la partie en plastique pour éviter des brûlures. (Fig.2)

Pour démonter la soupape pour le lavage la dévisser complètement.

Pour l'installation, répéter les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

SOUPAPE DE SECURITE (CAOUTCHOUC NOIR)

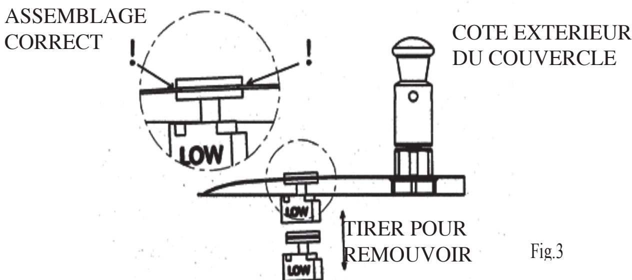


Fig.3

CUISSON

Ne pas remplir l'autocuiseur de plus de 2/3 de sa capacité : respecter l'entaille du niveau sur a marmite. Lorsqu'on fait cuire des aliments soumis à augmenter de volume pendant la cuisson, ou qui produisent de la mousse, ou avec des feuilles, telles que le riz, les légumes secs, la laitue, les épinards, ne pas dépasser un tiers de la capacité de la marmite.

Après avoir vérifié que la soupape de fonctionnement n'a pas les trous bouchés et qu'elle bouge librement sur son support, fermer le couvercle et placer la cocotte sur le feu en s'assurant qu'elle est supporté de manière stable.

Utiliser uniquement une source de chaleur appropriée.

Vérifier également que le piston rouge de verrouillage de la poignée à levier est complètement en bas (fig.1).

Commencer par faire cuire à feu vif.

Lorsqu'on crée la pression dans l'autocuiseur, le piston rouge de verrouillage de la poignée à levier monte et empêche l'ouverture accidentelle du couvercle; le piston rouge est visible et il indique clairement la présence de pression. Pendant un moment, pendant que le piston commence sa course vers le haut et il atteint sa position de travail, de son siège sortent de l'air et de l'eau: ce n'est pas un dysfonctionnement.

Après avoir atteint la pression d'utilisation la soupape de fonctionnement s'ouvre pour décharger la vapeur en excès: à ce stade utiliser la cuisinière la plus petite en minimisant la flamme, et en l'ajustant de manière à stabiliser le plus possible le fonctionnement de la soupape.

Le temps de cuisson doit être compté à partir de la première intervention de la soupape de fonctionnement.

Si pendant le fonctionnement la soupape de sécurité intervient (caoutchouc noir) cesser immédiatement la cuisson.

A la fin de la cuisson, éteindre la source de chaleur ou retirer l'autocuiseur si on utilise une cuisinière électrique.

Laisser refroidir la marmite et décharger complètement le vapeur ouvrant la soupape de fonctionnement (voir la figure 2).

Pour obtenir une décompression plus rapide est possible de refroidir le couvercle avec un léger courant d'eau froide. Ne pas immerger complètement l'autocuiseur dans l'eau froide.

Le déchargement complet de la pression est indiqué par l'abaissement du piston rouge de verrouillage de la poignée à levier: À ce stade, il est possible d'ouvrir le couvercle sans problèmes.

En cas de dysfonctionnement de l'autocuiseur, il faut vérifier:

- que le couvercle est correctement fermé;

- que la soupape de sécurité (caoutchouc noir) est intacte et montée correctement dans son logement, de sorte que son creux est coincé dans le trou du couvercle tout autour de la totalité de sa circonférence (voir figure 3). La surface du caoutchouc avec l'inscription "INOXRIV" doit être tournée vers l'extérieur du couvercle. Si la soupape de sécurité se met en fonction, elle doit être restaurée dans sa position normale après avoir refroidi la marmite et après avoir vérifié son intégrité.

- que le piston rouge de verrouillage de la poignée bouge librement dans son logement;

- que le joint d'étanchéité monté sur le corps de ma marmite est intact et en bon état;

- que la soupape de fonctionnement n'est pas bloquée et tourne librement sur son support.

Si ces contrôles ne se prouvent pas suffisants renoncer à utiliser l'autocuiseur et s'il vous plaît contacter le SERVICE CONSOMMATEURS INOXRIV 0039 030 8931401.

NETTOYAGE, STOCKAGE ET ENTRETIEN

Effectuer un lavage de l'autocuiseur après chaque utilisation. Il est conseillé d'essuyer immédiatement le couvercle et de le placer ouvert pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Nous recommandons le remplacement périodique des éléments les suivants:

- Joint d'étanchéité en caoutchouc environ tous les 5 ans;
- Piston de verrouillage de la poignée à levier du couvercle environ tous les 5 ans;
- Soupape de sécurité (en caoutchouc noir) tous les 2 ans.

TEMPS DE CUISSON

Après le sifflet de la soupape

La quantité de nourriture doit être réduite en fonction du niveau de remplissage maximum de chaque marmite.
Pour les aliments qui augmentent en volume, ou qui produisent de la mousse pendant la cuisson, ou avec feuilles, telles que le riz, les légumes secs, la laitue, les épinards, etc., ne jamais dépasser 1/3 de la capacité de la marmite.

Bouillis	Poids	Eau	Temps
Veau	½ Kg	1 litre	30-35 min.
Bœuf	½ Kg	1 litre	30-35 min.
Poulet	½ Kg	1 litre	30-35 min.
Saucisse	½ Kg	1 litre	30-35 min.

Civets	Poids	Eau	Temps
Poulet	½ Kg	½ verre	20-25 min.
Agneau	½ Kg	½ verre	20-25 min.
Veau	½ Kg	½ verre	30-35 min.
Bœuf	½ Kg	½ verre	50 min.

Rôtis	Poids	Eau	Temps
Veau	½ Kg	½ verre	20-25 min.
Bœuf	½ Kg	½ verre	30-35 min.
Poulet	½ Kg	½ verre	15 min.
Porc	½ Kg	½ verre	15 min.
Agneau	½ Kg	½ verre	15-20min.

Soupes de légumes de 20 à 45 minutes d’après le temps de cuisson des légumes plus longs à cuire.

Légumes frais	Poids	Eau	Temps
Asperges	1 Kg	1 +1/2 verre	4-5 min.
Betteraves	1 Kg	1 +1/2 verre	18-20 min.
Brocoli	1 Kg	1 verre	10 min.
Artichauts	1 Kg	1 +1/2 verre	13-15 min.
Carottes	1 Kg	1 +1/2 verre	10-12 min.
Chou	1 Kg	1 +1/2 verre	10-12 min.
Chicorée	1 Kg	1 verre	4-5 min.
Oignons	1 Kg	1 +1/2 verre	8-10 min.
Haricots verts	1 Kg	1 verre	4/5 min.
Patates	1 Kg	1 +1/2 verre	12/14 min.
Pois verts	1 Kg	1 verre	3-4 min.
Tomates	1 Kg	1/2 verre	3-4 min.
Epinards	1 Kg	1 verre	3-4 min.
Courge	1 Kg	1 +1/2 verre	5-6 min.
Courgettes	1 Kg	1 verre	3-4 min.

Legumés sécs déjà mes dans l’eau pour 12 heures.

Pois chiches, haricots, fèves	½ Kg.	3 verres	40-50 min.
Lentilles	300 gr.	3 verres	20-30 min.

Fruits frais

Abricots	½ Kg	1 verre	3 min.
Pêches	½ Kg	1/2 verre	2 min.
Pommes	½ Kg	1 verre	4-6 min.
Poires	½ Kg	1/2 verre	3-4 min.

SLO



NAVODILA ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE
EKONOM LONEC Z ROČICO



MODEL 03200 – EN – 12778 – 1
Kapaciteta 3,5 – 5 – 7 – 9 litrov

Priglašeni organ: Bureau Veritas Italija Spa št. 1370.
Postopek vrednotenja skladnosti: Modul B; kategorija III.
Certifikat št. CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA

Podjetje s sistemom kakovosti s certifikatom ISO 9001: 2008

INOXRIV S.p.A.: Via Bernocchi, 48 Villa Carcina BS Italija
Tel. 0308931401 – Fax 030802628
www.inoxriv.it – e-mail: info@inoxriv.it

POMEMBNA OPOZORILA

1) **PREBERITE NAVODILA V CELOTI**
2) Poskrbite, da se med uporabo loncu ne približajo otroci.
3) Ekonom lonca ne postavljajte v segreto pečico.
4) Z ekonom loncem ravnajte izjemno previdno in se izogibajte stiku z vročimi površinami. Vedno uporabljajte ročaje. Priporoča se uporaba prijemalk.
5) Lonca nikoli ne uporabljajte za namene, za katere ni predviden, in se dosledno držite navodil. Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo, ki je posledica neustrezne uporabe izdelka.
6) Lonec kuha pod tlakom: neustrezna uporaba lahko povzroči opekline. Preden lonec segrejete, preverite, da je pravilno zaprt.
7) V nobenem primeru ne forsirajte odpiralnega sistema. Poskrbite, da lonec ni pod tlakom. Glejte "navodila za uporabo"
8) Lonca nikoli ne uporabljajte brez vode, saj lahko pride do hudih poškodb;
9) Lonca ne napolnite preko 2/3 njegove kapacitete: upoštevajte zarezo na loncu, ki označuje nivo. Pri kuhanju živil, pri katerih se pri kuhanju poveča prostornina, kot so riž ali suhe stročnice, ne presezite 1/3 kapacitete lonca.

10) Uporabljajte izključno toplotne vire, ki so označeni na loncu in na embalaži. Pri uporabi plinskega štedilnika poskrbite, da plamen ne gori preko dna lonca. Pri uporabi električne plošče je potrebno izbrati ploščo z enakim ali manjšim premerom v primerjavi s premerom dna lonca.
11) Po kuhanju mesa s kožo (npr. goveji jezik), ki se lahko zaradi tlaka napihne, ne preluknjajte mesa, ko je koža napihnjena, da bi se izognili opeklinam.
12) Po končanem kuhanju gostih živil in preden odprete pokrov, je lonec potrebno nekoliko pretresti, da bi se izognili uhajanju živil.
13) Ne kuhajte živil, ovitih v krpe, papir ali plastične ovoje.
14) Pred uporabo preverite, da delovni ventil ni zamašen in da so varnostni elementi pravilno nameščeni. Glejte "Navodila za uporabo".
15) Lonca nikoli ne uporabljajte za cvrtje pod tlakom z oljem.
16) V varnostne elemente ne posegajte, razen kot je opisano v pričujočem priročniku.
17) Uporabljajte izključno nadomestne dele Inoxriv, ki so v skladu z ustreznim modelom. Ne uporabljajte loncev s pokrovi modelov, ki niso navedeni kot kompatibilni.
18) SHRANITE PRIČUJOČI UPORABNIŠKI PRIROČNIK

ZNAČILNOSTI

Nominalna kapaciteta (razpoložljivi modeli): 3.5 / 5 / 7 / 9 litrov .
Delovni tlak: 0.55 bar / 55 Kpa
Lonec vključuje naslednje elemente:

- Delovni ventil tipa na težo z delovanjem na tlak (slika 2)
- Ventil za blokado ročice (rdeči bat) s funkcijo preprečitve odprtja lonca, začenši pri minimalnih nivojih notranjega tlaka. Ta element, ki je jasno viden, služi tudi kot kazalec prisotnosti tlaka (slika 1)
- Varnostni ventil (gumica), ki v primeru nepravilnega delovanja odpravi presežni tlak in s tem zagotovi maksimalno varnost pri uporabi (slika 3).

Uporabljani materiali in natančno dodelani finiši zagotovijo maksimalno varnost z vidika higiene v skladu z direktivo 89/109/EGS.

NAVODILA ZA UPORABO

UVODNI POSTOPKI / POMIVANJE

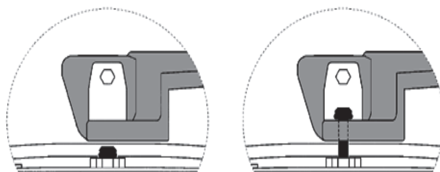
Odstranite lonec iz embalaže, preverite, da se med prevozom ni poškodoval: v primeru dvoma lonca ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.

Pred prvo uporabo lonec skrbno pomijte; pokrova ne pomijte v pomivalnem stroju ampak pod tekočo vodo. Delovni ventil pomijte tako, da odvijete premični del tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in dvignete, da odstopi iz opornika, pritrjenega na pokrovu (slika 2).

Uporabljajte samo navadne detergente za posodo; ta postopek pomivanja izvedite tudi po uporabi lonca.

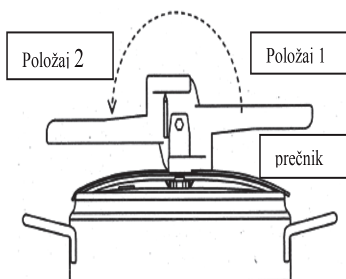
ODPRTJE IN ZAPRTJE LONCA

Preden lonec odprete, preverite, da je rdeči bat na "nizkem" položaju (slika 1)



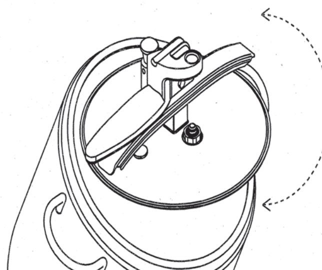
Slika 1

Rdeči bat nizko ODPRITE   Rdeči bat visoko NE ODPIRAJTE

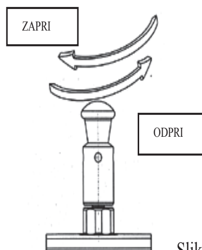


Dvignite ročico in jo ponesite s položaja 1 na položaj 2, na ta način popolnoma sprostite pokrov (slika ob strani).

Pokrov nagnite na eno stran in ga izvlecite iz lonca (slika ob strani).



Za zaprtje lonca ročaj zadržite na položaju odprtja 2 in pokrov vstavite v lonec tako, da držite pokrov nagnjen. Sedaj naslonite prečnik na rob lonca in obrnite ročaj za 180° do položaja 1.



Slika 2

ODPRTJE DELOVNEGA VENTILA

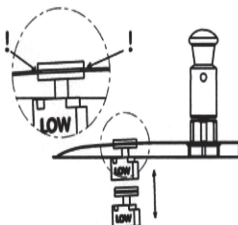
Za izpust tlaka na koncu kuhanja odstranite lonec s štedilnika, počakajte, da se ohladi, in dvignite premični del ventil ter ga zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca, dokler ne ostane v dvignjenem položaju. Ne poskušajte ga odviti preko te točke.
Dotikajte se izključno plastičnega dela, da se ne bi opekli. (Slika 2)

Za pomivanje ventil odvijte do konca.

Za ponovno sestavo ponovite predhodne korake v nasprotnem vrstnem redu.

VARNOSTNI VENTIL (GUMICA)

PRAVILNA MONTAŽA



ZUNANJA STRAN POKROVA

IZVLECITE V TO SMER

Slika 3

KUHANJE

Najprej preverite, da delovni ventil ni zamašen in da gladko steče po oporniku, nato zaprite pokrov in ekonom lonec postavite na toplotni vir; preverite, da je stabilen.

Preverite tudi, da je rdeči bat za blokado ročice znižan do konca (slika 1).

Lonca ne napolnite preko 2/3 njegove kapacitete: upoštevajte zarezo na loncu, ki označuje nivo. Pri kuhanju živil, pri katerih se pri kuhanju poveča prostornina, kot so riž ali suhe stročnice, ne presezite 1/3 kapacitete lonca.

Kuhanje začnite na močnem ognju.

Ko se v loncu oblikuje tlak, se rdeči bat za blokado ročaja dvigne in prepreči nenačrtovano odprtje pokrova; rdeči bat je viden in jasno pokaže prisotnost tlaka. Za nekaj trenutkov od malo pred trenutkom, ko se bat začne dvigovati, dokler ne doseže delovnega položaja, se iz njegovega ležišča oddajata zrak in voda: to ni znak nepravilnega delovanja.

Ob dosegi delovnega tlaka se delovni ventil odpre in izpusti odvečno paro: sedaj ogenj zmanjšajte na minimum in ga regulirajte tako, da bi čim bolj stabilizirali delovanje ventila.

Čas kuhanja se računa od prvega posega delovnega ventila.

Če med delovanjem poseže varnostni ventil (gumica), takoj prekinite kuhanje.

Na koncu kuhanja ugasnite toplotni vir ali v primeru uporabe električne plošče odstranite ekonom lonec z nje.

Pustite, da se lonec ohladi in izpraznite vso paro tako, da odprete delovni ventil (glejte sliko 2).

Za hitrejši izpust tlaka lahko pokrov ohladite z rahlim curkom hladne vode. Lonca ne potopite v hladno vodo.

Ko se rdeči bat blokade ročaja zniža, pomeni, da je ves tlak izstopil: sedaj lahko pokrov odprete brez težav.

V primeru nepravilnega delovanja lonca je potrebno preveriti:
- **da je pokrov pravilno zaprt;**
- **da je varnostni ventil (gumica) nepoškodovan in pravilno nameščen v ležišče tako, da je vdolbina zataknjena na celotnem obsegu luknje pokrova (glejte sliko 3). Površina gumice z napisom "inoxriv" mora biti obrnjena proti zunanji strani pokrova. Če se varnostni ventil vključi, ga je potrebno postaviti v normalen položaj potem, ko ohladite lonec in preverite, da ni poškodovan.**
- **da rdeči bat za blokado ročaja neovirano drsi v svojem ležišču;**
- **da je tesnilo na ogrodju lonca nepoškodovano in v dobrem stanju;**
- **da delovni ventil ni zamašen in da neovirano drsi na svojem oporniku.**

Če ti pregledi ne bi zadostovali, lonca ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.

ČIŠČENJE, SHRANJEVANJE IN VZDRŽEVANJE

Vsakokrat po uporabi lonec pomijte. Priporoča se, da lonec takoj obrišete in ga pospravite z odprtim pokrovom, da bi se izognili oblikovanju neprijetnih vonjav.

Priporoča se periodična menjava naslednjih komponent:
- Gumijasto tesnilo na približno 5 let;
- Element za blokado ročaja na približno 5 let;
- Varnostni ventil (gumica) na 2 leti.

ČAS KUHANJA
Po pisku ventila

Količino živil je potrebno prilagoditi glede na maksimalni nivo polnjenja posameznega lonca.
Za živila, pri katerih se med kuhanjem prostornina poveča ali ki proizvajajo peno, ali živila z listi, kot so riž, suhe stročnice, solata, špinača itd., nikoli ne presezite 1/3 kapacitete lonca.

Kuhano meso	Teža	Voda	Čas
Teletina	½ Kg	1 liter	30-35 min.
Govedina	½ Kg	1 liter	30-35 min.
Piščanec	½ Kg	1 liter	30-35 min.
Klobasa	½ Kg	1 liter	30-35 min.

Dušeno meso	Teža	Voda	Čas
Piščanec	½ Kg	1/2 kozarca	20-25 min.
Jagnjetina	½ Kg	1/2 kozarca	20-25 min.
Teletina	½ Kg	1/2 kozarca	30-35 min.
Govedina	½ Kg	1/2 kozarca	50 min.

Pečenka	Teža	Voda	Čas
Teletina	½ Kg	1/2 kozarca	20-25 min.
Govedina	½ Kg	1/2 kozarca	30-35 min.
Piščanec	½ Kg	1/2 kozarca	15 min.
Svinjina	½ Kg	1/2 kozarca	15 min.
Jagnjetina	½ Kg	1/2 kozarca	15-20min.

Zelenjavna enolončnica od 20 do 45 minut, upoštevajoč čas kuhanja za zelenjavo, ki se kuha najdlje.

Sveža zelenjava	Teža	Voda	Čas
Beluši	1 Kg	1 +1/2 kozarca	4-5 min.
Pesa	1 Kg	1 +1/2 kozarca	18-20 min.
Brokoli	1 Kg	1 kozarec	10 min.
Artičoka	1 Kg	1 +1/2 kozarca	13-15 min.
Korenček	1 Kg	1 +1/2 kozarca	10-12 min.
Zelje	1 Kg	1 +1/2 kozarca	10-12 min.
Cikorija	1 Kg	1 kozarec	4-5 min.
Čebula	1 Kg	1 +1/2 kozarca	8-10 min.
Stročji fižol	1 Kg	1 kozarec	4/5 min.
Krompir	1 Kg	1 +1/2 kozarca	12/14 min.
Zeleni grah	1 Kg	1 kozarec	3-4 min.
Paradižnik	1 Kg	1/2 kozarca	3-4 min.
Špinača	1 Kg	1 kozarec	3-4 min.
Buča	1 Kg	1 +1/2 kozarca	5-6 min.
Bučke	1 Kg	1 kozarec	3-4 min.
Suhe stročnice, ki so se namakale 12 ur v vodi			
Čičerika, fižol, bob	½ Kg	3 kozarci	40-50 min.
Leča	300 gr.	3 kozarci	20-30 min.
Sveže sadje			
Marelice	½ Kg	1 kozarec	3 min.
Breskve	½ Kg	1/2 kozarca	2 min.
Jabolka	½ Kg	1 kozarec	4-6 min.
Hruške	½ Kg	1/2 kozarca	3-4 min.